

# 《圳品 压片糖果》团体标准编制说明

## 一、标准制定的必要性和意义

压片糖果指以食糖或糖浆（粉剂）为主要原料，经混合、制粒、干燥、压片成型等工艺制成的固态片状食品。该产品具有质量稳定、计量准确、携带方便等特点。压片糖果主要用作休闲食品，满足消费者口感需求，同时可作为功能性成分（如维生素、矿物质、植物提取物等）的载体，用于补充日常营养或清新口气。压片糖果不属于《食品安全法》规定的特殊食品（保健食品、特殊医学用途配方食品、婴幼儿配方食品等），亦不具备药品属性，不用于预防、诊断或治疗疾病，其标签、说明书及宣传不得涉及疾病治疗功能，不得宣称保健功能或替代药物。

在食物供给方面，深圳是典型的食品（农产品）输入型城市。据统计，深圳每天要消耗水果 2300 吨。深圳仅有 3 万亩基本农田，95% 的食用农产品和 85% 的食品依靠外地输入，粮食 100% 靠外地输入，食品安全外来风险较高。且深圳市民不仅对食品需求量大，对食品品质的要求也很高。标准决定质量，有什么样的标准就有什么样的质量，只有高标准才有高质量，结合“圳品”的实际情况，制定《圳品 压片糖果》团体标准，满足深圳市民对“圳品”安全、高品质的要求，通过市场运作规律，引导与规范深圳市内企业和消费市场，逐渐筛选和形成一批在全市乃至全国有一定影响力的深圳品牌。

《圳品 压片糖果》团体标准的制定，符合我国及深圳市的实际需求，该产品在深圳市内具有较大的刚性需求，且具有一定的风险隐

患。本标准明确了《圳品 压片糖果》应满足的安全指标和质量指标，对提升“圳品”的食品安全风险管控和深圳品牌形象树立，具有十分重要的作用。《圳品 压片糖果》经产品预研、指标对比、标准草拟、标准编制组内部讨论，现形成征求意见稿进行社会意见征集。

## 二、任务来源及工作简况

### （一）任务来源

2018年5月21日，深圳市政府制定并印发了《深圳市实施食品安全战略建立供深食品标准体系，打造市民满意的食品安全城市工作方案（2018—2020年）的通知》（深府〔2018〕41号）（以下简称《战略方案》），其中实施供深食品标准体系建设工程是《战略方案》的第一大工程。建立“圳品”标准是市政府的重大决策，深圳市政府领导亲自指导督办，市市场监管局领导多次召开会议讨论部署工作。供深食品标准体系建设工程，摸索出以产品为导向，建立“圳品”标准体系打造食品的“深圳标准”。根据《战略方案》要求，经市市场监管局多次讨论部署，筹建了社会团体深圳市深圳标准促进会（以下简称“促进会”）作为发布“圳品”标准的社会组织。截至目前，已发布“圳品”标准842项，作为主要技术支撑评价上市2166个“圳品”，涵盖水果、蔬菜、肉、蛋、乳等大宗食品。

为确保“圳品”工作保持健康可持续发展，贯彻落实《广东省国民经济和社会发展第十四个五年规划和2035年远景目标纲要》《深圳市国民经济和社会发展第十四个五年规划和2035年远景目标纲要》《深圳市第七次党代会工作报告》以及2025年民生实事等文件中关于推进

“圳品”工程要求，持续实施食品安全放心工程，制修订“圳品”标准 50 项，守护市民“舌尖上的安全”。

## **（二）起草过程**

### **1、立项阶段**

本文件于 2025 年 9 月获深圳市深圳标准促进会批准立项，随后成立了标准编制组，保证标准的科学性、合理性，支撑标准的编制工作有序推进。

### **2、起草阶段**

项目组开展内地、香港、澳门、国际食品法典委员会等标准法规收集整理，产品分类梳理，污染物、农药残留等指标数据摘录及比对分析，关键技术内容的确定等，召开编制组内部讨论会，组织参编人员，共同就标准的适用范围、框架、技术内容等逐项深入探讨交流，修改完善形成标准草案及编制说明。现经修改完善形成征求意见稿进行为期 30 天的公开意见征集。

## **三、标准制定的原则**

标准的编制遵循规范性、适用性和可操作性原则，按 GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第 1 部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

《圳品 压片糖果》团体标准内容制定遵循以下原则：以满足食品安全国家强制性标准为前提，结合深圳实际需求、比较分析国外先进标准、综合推荐性国家标准和行业标准，现阶段充分借鉴“供港标准”，在保证技术指标科学性的前提下，遵循“更全面、更严谨”原

则，选用更严格的指标，补充国标缺失并具有一定食品安全风险的限量规定，形成高于国家标准、不低于香港要求的“圳品”标准，结合实际及市场不断对标国际先进标准。

#### 四、与我国有关法律法规和标准的关系

##### （一）与我国法律法规的关系

与我国有关法律法规和其他标准相互协调，无矛盾抵触。

##### （二）与食品安全国家标准的关系

食品安全技术指标满足食品安全国家标准 GB 2760-2024《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、GB 2762-2025《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 29921-2021《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》要求，相关食品安全技术要求高于食品安全国家强制性标准。

##### （三）与我国产品相关标准及文件的关系

非安全指标主要参考和引用 GB 17399-2016《食品安全国家标准 糖果》、SB/T 10347-2017《糖果 压片糖果》中相关要求。

##### （四）与香港食物规例、澳门行政法规、国际食品法典委员会标准的关系

通过比对食品安全国家标准和中国香港《2021 年食物内有害物质（修订）规例》（2021 年第 86 号法律公告）、《食物内染色料规例》（第 132H 章）、《食物内甜味剂规例》（第 132U 章）、中国澳门《食品中重金属污染最高限量》（第 23/2018 号行政法规）、《食品中甜味剂使用标准》（第 12/2018 号行政法规）以及国际食品法典委员会

的 CXS 192-1995《食品添加剂通用标准》、CXS 193-1995《食品和饲料中污染物和毒素通用标准》等，采用香港规例、澳门行政法规、国际食品法典委员会标准中较严或独有的食品安全技术指标。

## 五、主要技术内容及采纳情况

### （一）术语和定义

直接引用了GB/T 31120《糖果术语》、SB/T 10347《糖果 压片糖果》的术语和定义，略作调整。

### （二）分类

直接引用了SB/T 10347《糖果 压片糖果》中的分类。

### （三）技术要求

#### 1. 原辅料要求

直接引用了GB/T 317《白砂糖》中的相关要求。

#### 2. 感官要求

直接引用了SB/T 10347《糖果 压片糖果》中的相关要求。

#### 3. 理化要求

直接引用了SB/T 10347《糖果 压片糖果》中的相关要求。

#### 4. 安全要求

直接引用了T/SZS 2754《供深食品 糖果》中的安全要求。

#### 5. 净含量

直接引用了《定量包装商品计量监督管理办法》中的相关要求。

### （四）检验规则、包装标识、运输、贮存和销售

直接引用SB/T 10347《糖果 压片糖果》中的相关要求，略作调整。

## **六、重大分歧意见的处理经过和依据**

该标准编制过程中没有重大意见分歧。

## **七、贯彻标准的要求和措施建议**

为保障“圳品”食品标准的科学性与先进性，本标准借鉴国际食品法典委员会（CAC）、欧盟食品安全局（EFSA）以及众多国际、国家先进组织的做法，以电子版形式为主，未来形成数据库。

## **八、其它应予说明的事项**

本文件旨在提升“圳品”安全水平，是深圳市在食品领域打造“深圳标准”的尝试。在此基础上将不断完善，在过程管理、检测方法、抽检细则和贮存运输等方面制定配套标准。